

## LA MODE

Les fourrures ont toujours été plus ou moins portées pendant la saison hivernale ; mais, en ce moment, c'est une fureur, on en met de la tête aux pieds. Après avoir emprunté aux Russes leurs broderies, dentelles, galons, bijoux, etc., il est de très bon goût de prendre leur genre et de nous emmitoufler de fourrures comme eux. Je trouve qu'on a vraiment bien raison ; rien n'est léger et chaud en même temps comme la fourrure.

Les préférences marquées sont pour le castor, l'astrakan, le renard bleu, noir, et dans toutes les teintes possibles, le skungs qu'on trouve toujours moyen d'employer, les queues de petit-gris dont on fait des boas très jeunes, le lièvre argenté, etc.

Comme fourrure du soir, pour sortie de bal, de théâtre, le mongoli, le moufflon, le thibet et le chinchilla font de bien jolies garnitures.

La loutre reste toujours seyante, et les jaquettes faites de cette fourrure se mélangent très heureusement avec de l'astrakan ; ainsi j'ai vu des manches d'astrakan adaptées à une veste de loutre, et l'inverse : une veste d'astrakan avec manches de loutre.

On fait aussi de longs gilets Louis XV en fourrure, où se trouvent de grandes poches pouvant parfois remplacer le manchon.

Des bandes de fourrure se mettent au bas des jupes, soulignent élégamment le bord d'un corsage, d'un col, d'un parement, forment des épaulettes, un plastron.

Et sur les chapeaux, entourent une toque, simulent le fond d'une capote, garnissent les bords d'un grand chapeau ; enfin, comme je vous le disais, partout où il est possible de mettre de la fourrure, on en voit.

Les manchons sont agrandis, ce ne sont plus seulement les doigts qui se trouvent garantis : la main, le poignet profitent de cette augmentation de volume.

Voici le moment des longues veillées et il est temps de s'occuper d'avoir de jolis abat-jour. Toutes, vous savez faire sans doute, mes chères lectrices, ces immenses abat-jour de papier tellement en vogue l'année dernière. Eh bien, on y ajoute cet hiver un joli ornement. Une fois votre abat-jour plissé, froncé, posé sur votre carcasse, vous fixez tout autour, cousue sur le dernier cercle de la carcasse, une guirlande de chrysanthèmes faite en papier du même ton gradué que vous entremêlez de mousse en papier vert. Puis, après avoir serré le haut avec un ruban, vous posez sur le nœud un piquet de ces mêmes chrysanthèmes ; c'est, comme vous voyez, très facile à faire et d'un effet charmant.

On voit des abat-jour tendus en soie fantaisie Pompadour ou autre, entourés de volants de dentelle gracieusement relevés par des nœuds de ruban.

Une fantaisie bien éphémère est l'abat-jour en fleurs naturelles cousues sur une carcasse garnie de tulle ou gaze et mélangées de brindilles de mousse. L'effilé pendant est formé de petits boutons et de feuilles légères. Il peut se faire en violettes, bruyères, mimosas, etc.

MARJOLAINE.

## CARNET DE LA CUISINIÈRE

*Rognons de moutons panés.*—Aprêtez-les comme ci-dessus : au lieu de les tremper dans l'huile, saupoudrez les de mie de pain, faites griller et servez sur une sauce tomate.

*Soufflé de patates.*—Faites cuire des patates au jus, passez-les au tamis, travaillez-les avec quatre ou cinq jaunes d'œufs et deux blancs en neige, assaisonnez. Mettez cette purée dans un plat à gratin, mettez au four, couvrez cinq minutes.

*Petits pâtés au jus.*—Garnissez de pâte des petits moules à daviolles ; emplissez les d'une farce grasse ou maigre. Couvrez-les avec des abaisses de feuilletage taillées au coupe-pâte. Dorez-les, couvrez-les et mettez au four. Quand ils sont cuits, enlevez les couvercles, ciselez la farce, retirez les petits pâtés des moules et versez dedans un peu de bon jus, très réduit. Remettez les couvercles.

*Bœuf du pot-au-feu à la maître d'hôtel.*—Il faut choisir un morceau qui ne soit pas trop cuit et se défasse facilement.

Il faut un beau morceau, facile à couper en tranches lorsqu'il est froid, le lendemain matin. Coupez les tranches et passez-les au beurre, dans la poêle, jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Préparez dans un plat du beurre bien frais, du persil haché et du jus de citron, et posez dessus vos tranches de bœuf, qui devront en être arrosées.

*Poulet à la paysanne.*—Mettez dans une casserole un bon poulet vidé et troussé ; faites-le sauter d'un côté ; quand il est d'une belle couleur, retournez-le et ajoutez carottes, poireaux, oignons, racines de persil et une petite gousse d'ail, le tout haché très fin, puis un bouquet garni, sel et poivre.

Couvrez la casserole et laissez réduire doucement pendant vingt minutes, ajoutez ensuite un quart de litre de vin blanc et laissez bouillir deux ou trois minutes ; ajoutez encore un quart de litre de roux brun, laissez bouillir 8 à 10 minutes ; retirez ensuite le bouquet garni, mettez le poulet sur un plat et versez la sauce dessus.

*Comment faire bouillir un œuf.*—Pas une cuisinière parmi cinquante ne sait comment faire bouillir un œuf. Pourtant, tout le monde croit le savoir. On plonge un œuf dans de l'eau bouillante et on le retire au bout de trois minutes. On fait bien attention que l'eau bouille bien. C'est justement ici que l'on fait erreur. Un œuf ainsi préparé est indigeste et est à peine convenable pour une personne en bonne santé, sans parler des malades. Le moment qu'on le plonge dans l'eau bouillante le blanc durcit. Pour faire bouillir un œuf convenablement mettez-le dans un vaisseau, couvrez-le d'eau froide, placez sur le feu, et votre œuf est cuit à l'instant que l'eau commence à bouillir. Le blanc reste délicat, exquis, facile à digérer et nutritif. Essayez.



Aux examens du baccalauréat, le professeur de physique demande au candidat :

—Quel est le meilleur isolateur ?  
—La pauvreté !

Les rois et les verbes.—Dans un examen de grammaire, le professeur dit à l'élève :

—Dites-moi ce que vous savez sur les verbes ?  
—M'sieu les verbes... c'est tout le contraire des rois.

—Comment cela ?  
—Dam, puisqu'ils s'accordent toujours avec leurs sujets.

Les mamans parisiennes.  
L'une d'elles disait à son futur genre :

—C'est un ange, voyez-vous, mon cher ami, que ma fille.  
—Est-elle bonne ménagère ?  
—Je ne sais pas. Mais, ce sera à vous de la former.

*Avis aux mères.*—Le "sirop calmant de Madame Winslow" est employé depuis plus de 50 ans par des millions de mères pour la dentition des enfants, et toujours avec un succès complet. Il soulage le petit patient aussitôt, procure un sommeil calme et naturel en enlevant la douleur, et le petit chérubin "s'épanouit comme un bouton de fleur." Il est très agréable à prendre, il calme l'enfant, amolite les gencives, enlève la douleur, arrête les vents, régularise les intestins, et il est le meilleur remède connu pour la diarrhée causée par la dentition ou autrement. Vingt-cinq cents la bouteille.

NE PERDEZ PAS VOTRE TEMPS, CAR LE TEMPS C'EST DE L'ARGENT

En vous procurant la célèbre Huile Electrique Magicienne de Bourk qui fait l'étonnement de tous ceux qui s'en servent (surtout en ces derniers temps) par la prompte guérison d'une foule de maladies : telles que point de côtés et de dos, les coliques, les indigestions, diarrhée, le choléra, les maux de gorge, les maux de dents, les coupures, les entorses, les meurtrissures. Elle est reconnue depuis nombre d'années sans égale pour les maladies ci-haut mentionnées et une foule d'autres dont vous vous convaincrez en en faisant usage.

Défiiez-vous des contrefaçons qui surgissent et qui sont le plus souvent de peu de valeur et sans approbation par la faculté de Médecine.

L'huile Electrique Magicienne de Bourk a été approuvée et reconnue sans danger pour le traitement des enfants de tout âge ainsi que des personnes plus âgées.

En vente chez tous les pharmaciens et épiciers.

ELZ. BROCHU, propriétaire.  
N. D. Lévis.

## DE LA CREOSOTE DE HETRE

La Créosote de Hêtre a été découverte par Richeybach, chimiste de Blanko, en Moravie. C'est un produit pyrogéné dont la composition est : 76, 2 de carbone, 7, 8 d'hydrogène, 16 d'oxygène ; son nom vient de *X peas* chair, *o w e w* je conserve. Cette heureuse étymologie, subgénée par sa propriété essentielle, nous indique l'action qu'elle exerce dans le traitement de toutes les affections de la poitrine et des voies respiratoires. Les remarquables travaux des docteurs Bouchard, Ginsley, et autres ont affirmé sa haute valeur thérapeutique, qui n'est plus discutée aujourd'hui.

La composition de la Créosote en révèle naturellement les propriétés ; elle coagule l'albumine et constitue l'une des substances les plus antiseptiques et les plus antifermentescibles. Elle tue avec une rapidité surprenante les organismes inférieurs, le seul défaut de ce médicament, c'est d'être

mal toléré par certains tempéraments de causer des nausées, des vomissements et des renvois qui obligent à en suspendre l'emploi. Il fallait trouver une substance qu'on pût lui adjoindre pour faire disparaître ces inconvénients.

Après des travaux importants M. le Docteur Ed Morin a fixé son choix sur la Glycerine, qui présente pour cet usage les avantages particuliers. Tout le monde sait que la Glycerine, qui tout en ayant toutes les qualités de l'huile de foie de morue, a la propriété de lubrifier, d'assouplir les tissus organiques et de maintenir une humidité continuelle, en même temps qu'elle fixe la Créosote ou celle-ci ne s'attacherait pas sans l'aide de la Glycerine.

Le Vin à la Créosote de Hêtre du Dr Ed Morin agit sur un autre principe que les prescriptions ordinaires des médecins, car il ne sèche pas le rhume et ne laisse pas le germe dans le système, mais au contraire enlève la cause du mal, guérit les parties affectées et les laisse dans un état de santé complet. Une bouteille gardée à la maison pour être employée lorsque le mal se fait sentir, épargnera les ennuis et les souffrances d'une maladie sérieuse et peut être même très grave. Cette préparation se vend chez tous les pharmaciens.

—Alfred est assis près de la jeune fille et lui demande timidement d'être sa femme. Elle se trouble et devient toute pensive. Certes, elle le voulait bien ; elle l'aimait de toute son âme. Elle aurait accepté et en aurait été très heureuse, certaine d'avance qu'Alfred ferait un excellent mari. Francs et honnêtes tous deux, ils avaient appris à se connaître dès l'âge le plus tendre. Mais une maladie inconnue à la jeune fille la troublait depuis quelques mois. Elle lut un jour chez une amie un petit livre qui traitait des maladies inhérentes à la femme et de suite elle comprit ce qu'elle avait. C'était la maladie qui affecte les trois quarts et demi des femmes. Sans retarder elle se procura le remède infaillible pour ces maladies, le "Régulateur de la Santé de la femme" et un "Fermale Pourous Plaster" du Dr Larivière, et deux mois après elle était guérie et était l'épouse heureuse de l'heureux Alfred. Dépôt de ces remèdes à Montréal, chez : Dr J. Leduc Picault et Contant Lavolette et Nelson, Dr F. Demers, Evans et Fls, où tous les marchands peuvent se le procurer. Aussi à vendre partout aux Etats-Unis. Pour toutes informations écrivez au propriétaire, Dr J. Larivière, Manchester.

## MUSIQUE NOUVELLE

Tout en Rose, chansonnette, 25c ; Tous-jours à toi, valse sérieuse, E. F. Blackstock, 50c ; Clémentine, valse, L. Dessaux, 60c ; Concert sous la feuillée, valse de salon, L. Gobacurts, 40c ; A Run of Luck, polka, Ant. L. Morac, 50c ; L'étoile du Congo, polka, J. Frisque, 50c ; Train éclair, gallop brillant, G. Kinkel, 50c ; Marche Canadienne, M. Krein, 40c.

## MUSIQUE A BON MARCHÉ

Marie, valse, Mary C.-B. Sheets, 20c ; Lilly of the valley, Mazurka, M. Smith, 35c ; Heather bell polka, J. Kunkel, 20c ; Amusement quadrille, Zikoff, 20c ; Race course galop de concert, C.-D. Blake, 20c (expédier franco par la poste sur réception du prix marqué) ; Danse écossaise, F.-T. Baker ; Rock a bye baby, valse, F. Tield ; Whisperings of love, valse, C. Kinkel ; Bal des papillons polka, Cooté ; Daisy, polka, J.-C. Drane ; Midnight, galop, G.-C. Petit ; Conia, grande marche, E.-F. Smith ; 10c. ou 11c. par la poste.

En vente chez J. G. YON, 1898, rue Ste-Catherine.

## PETITE CHRONIQUE

LES FEMMES NE DOIVENT PAS LIKER CE QUI SUIT

Les Poudres Orientales sont un élément indispensable à la constitution du squelette : à ce titre, elles doivent entrer dans la nourriture fournie aux jeunes enfants. Elles concourent également dans une mesure très marquée à la reproduction des êtres et à la sécrétion du lait. Avis aux mères qui allaitent, c'est le grand remède de la mère et de l'enfant. Il forme le système osseux et fait disparaître le rachitisme. Par l'emploi des Poudres Orientales tout vice de